NEL GIRONE DEI GOLOSI: VIAGGIO TRA I DOLCI TIPICI TOSCANI

Scendiamo nel girone dei golosi alla scoperta dei dolci tipici toscani. Dal Castagnaccio alla Torta coi Bischeri, dal Panpepato alla Schiacciata alla Fiorentina, dalla Schiacciata con l'uva al Panforte passando per lo Zuccotto e il Buccellato, un viaggio fatto di zucchero, farina e tante tantissime calorie.
Alla scoperta dei dolci tipici toscani

Il *made in Tuscany*, da sempre, è sinonimo di olii e vini pregiati, che hanno decretato negli anni il grande successo del turismo enogastronomico in questa meravigliosa e impareggiabile ragione.
Un aspetto forse meno noto a chi non è della zona, e proprio per questo tutto da riscoprire, è che il patrimonio gastronomico toscano vanta anche una vasta schiera di dolci che rappresentano delle autentiche leccornie, tutte da gustare.

Scopriamo insieme quali sono i principali dolci tipici toscani, nove piccoli autentici capolavori, uno più buono dell'altro.

Dolci tipici toscani

Il Buccellato

È un pane dolce tipico della zona di Lucca, le cui origini antichissime sono denotate dal suo stesso nome. Deriva infatti dal latino *buccellatum*, col quale gli Antichi Romani erano soliti indicare il pane dei soldati.
La sua storia è talmente intrecciata con quella della città di Lucca, al punto che nel 1578, proprio grazie alla tassa sulla vendita del buccellato venne finanziata la ricostruzione degli argini del fiume Serchio.
La ricetta è semplice e genuina, e domina la presenza dell'uvetta.

Il Castagnaccio

È un dei più conosciuti dolci tipici toscani, che ha il suo ingrediente principale nella farina di castagne; viene poi impreziosito con l'aggiunta di noci e pinoli, uvetta e rosmarino.
La tradizione storica del Castagnaccio affonda direttamente nel Rinascimento Toscano quando, complice la larga diffusione di castagne nelle campagne, era considerato una pietanza dei poveri. Oggi rappresenta invece un dolce pregiato e ricercato.

La sua preparazione è molto semplice: il composto ottenuto amalgamando tra loro i diversi ingredienti alla farina di castagne va versato in una teglia, e infornato a temperatura media per 40 minuti circa.
Il dolce è pronto per essere sfornato, quando la superficie avrà assunto la consistenza di una crosta scura e screpolata. Lasciatelo raffreddare quanto basta, perché si apprezza meglio se gustato tiepido.

Leggi anche: Cupcake di farina di castagne: modernità e tradizione

La schiacciata con l’uva

Le uve toscane, in autunno, non hanno solo il pregio di dar vita a eccellenti vini, ma anche quello di essere l’ingrediente base di questa deliziosa schiacciata dolce, tipica sopratutto delle zone di Firenze e Prato, ma anche del grossetano.

A seconda della zona cambia anche il suo nome: *stiaccia* a Prato, *schiacciata* a Firenze, *ciaccia* a Grosseto; ma resta invariato il sapore squisito di questo dolce davvero facile da preparare, anche perché necessita di pochi ingredienti.
Il segreto principale della sua preparazione sta nei lunghi tempi di cottura: 50-60 minuti circa, in forno a 180 gradi.

Panforte

Il Panforte è uno dei dolci tipici toscani più conosciuto fuori dai confini regionali. Originario di Siena e tipico del periodo natalizio, questo dolce vanta origini antichissime, risalenti addirittura all'Anno Mille.
La leggenda narra che il primo panforte venne preparato da una monaca di nome Berta, che elaborò una sorta di focaccia speziata, impastando miele, farina e frutta candita, con mandorle e spezie varie quali zenzero, cannella e noce moscata.

La versione odierna, ribattezzata anche Panforte Margherita in onore della regina Margherita di Savoia che visitò Siena nel 1879, ha mantenuto pressoché inalterata la ricetta di suor Berta in tutta la sua soffice consistenza.

Leggi anche: Biscotti toscani, dolci briciole di tradizione

Il Panpepato

Sempre da Siena e dintorni arriva questa sfiziosa variante del panforte, anch'essa propria del periodo natalizio.
Particolarmente speziato, il Panpepato si contraddistingue per un impasto arricchito (rispetto alla versione Margherita) con cacao in polvere, melone candito e pepe.
Si tratta di un dolce profumatissimo, in grado di offrire un'esperienza sensoriale a 360 gradi, che al gusto evoca un deciso contrasto di sapori tra il dolce e il piccante, grazie proprio alla presenza del pepe.

La schiacciata fiorentina

Sì tratta di un dolce da forno, proprio del periodo di Carnevale, le cui origini sono dichiarate esplicitamente nel suo nome. La schiaccata alla fiorentina non ha niente a che vedere con la sua omonima salata. Azzardando una motivazione per questa omonimia, è probabile che entrambe si chiamino schiacciata per via della loro forma piana…schiacciata, per l'appunto! La torta deve presentarsi particolarmente soffice e, pare, non debba superare i 3 cm di altezza.

Buonissima da gustare la mattina a colazione, con un tè nel pomeriggio, oppure dopo i pasti con un bel

bicchierino di vinsanto; per adornarla la si può cospargere con una generosa manciata di zucchero a velo, oppure riempirla con panna montata o cioccolato.

Lo zuccotto toscano

Anche noto come zuccotto fiorentino, questo dolce d’autore oramai rientra di diritto tra i grandi classici del-

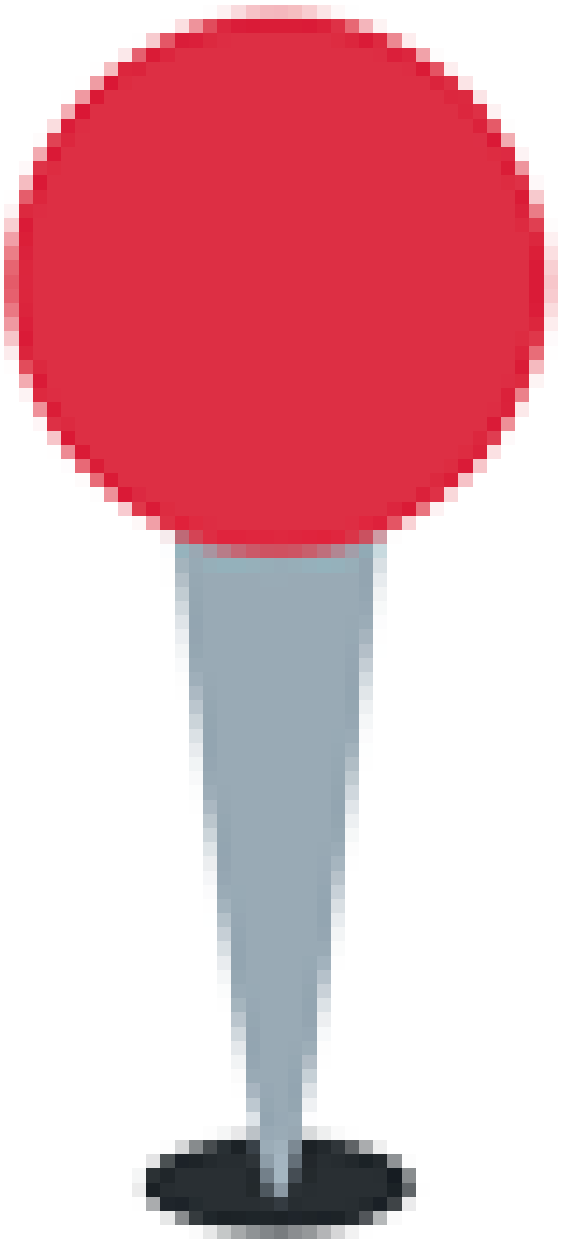
la pasticceria italiana.
Nasce anticamente come semifreddo, da un'intuizione del geniale architetto e scultore fiorentino Bernardo Buontalenti, noto anche per essere l'inventore del gelato.

Partendo dall'idea che ghiaccio e neve fossero elementi perfetti per ghiacciare le creme dolci, la leggenda vuole che il Buontalenti realizzò il primo zuccotto all'interno di un elmo.
Preparato con ingredienti semplici e genuini quali pan di Spagna, ricotta, panna e il cacao, lo zuccotto può essere servito sia come dolce a cucchiaio che come semifreddo, conservandolo nel congelatore.

Torta coi bischeri

L'ultimo grande protagonista dei dolci tipici toscani arriva da Pisa ed ha l'aspetto di una golosa crostata di pasta frolla. La particolarità sta tutta nello sfizioso ripieno a base di cioccolato, riso e noce moscata.
I *bischeri* che danno il nome alla torta, altro non sono che le pieghe della pasta frolla realizzati sul bordo esterno della torta, così chiamati goliardicamente, in virtù della loro forma vagamente fallica.

Sei un goloso e ami fare dolci e dolcetti leccorniosi? Noi siamo come te. Scrivici.



PER APPROFONDIRE

“Oh bischero!”: significato, usi e costumi di una delle parole più usate a Firenze

Dolci tipici della Garfagnana: golosi del mondo uniamoci!

7 panettoni artigianali per 7 pasticcerie gourmet

Sei un Chef, un Pasticcere o un ristoratore?

Clicca qui

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople